

Macarrones con Queso y Chile

Makes: 6 Servings

Dele variedad a sus platos de macarrones añadiendo chile enlatado con frijoles. Si no tiene mucho tiempo, esta receta estará lista pronto para servir como su plato principal.

Ingredients

- 1 can** chili sin frijoles (24 onzas)
- 1/2 pound** macarrones de codo
- 1/2** cebolla picada
- aceite antiadherente en aerosol
- 2 cups** queso cheddar bajo en grasa y rallado
- 1 teaspoon** pimienta negra
- 1/8 tablespoon** ajo en polvo

Directions

1. Cocine los macarrones de codo según las instrucciones del empaque.
2. Caliente una sartén a fuego medio y cubra con aceite antiadherente en aerosol. Cocine la cebolla hasta que esté blanda. Agregue el chili, la pimienta negra y el ajo en polvo y mezcle bien hasta que esté caliente.
3. Mezcle el queso y la mezcla de chili en los macarrones cocidos. Revuelva hasta que el queso se derrita y sirva.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	350	
Total Fat	11 g	
Protein	23 g	
Carbohydrates	38 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	4 g	
Sodium	670 mg	